

Nasuvo sa makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** testenine
- **1 kašik** ulja
- **1 kašicica** soli

Za fil od maka:

- **200 g** mlevenog maka
- **200 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašike** šecera

Priprema

Skuvati makarone u slanoj vodi, procediti i pomešati sa uljem. Dok se makarone kuvaju u šerpu staviti mleko, dodati šecer, vanil šecer i mak. Kuvati na tihoj vatri 10-ak minuta, mleko ispari i masa bude kremasta. Pomešati sa kuvanim makaronama. Po želji možete još pošeceriti naknadno:)

Savet